Wir freuen uns auf Sie!

Studieren – Mitten in Deutschland

Was kommt danach?

Der Bachelor Lebensmitteltechnologie qualifiziert durch seine praxisnahe und interdisziplinäre Ausbildung für vielfältige Tätigkeitsfelder in der Lebensmittelindustrie sowie in den industriell angrenzenden Bereichen der Pharmazie und Kosmetik.

Hauptarbeitsgebiete unserer Absolventinnen und Absolventen sind:

- Planung und Leitung der Produktion
- Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement
- Produkt- und Prozessentwicklung
- Anlagenplanung und Anlagenbau

Neben dem direkten Berufseinstieg qualifiziert der Bachelorabschluss für weiterführende Masterstudiengänge und ermöglicht damit einen vertieften Einstieg in den Bereich der Wissenschaft und Forschung. Mit dem Masterstudiengang Food Processing bieten wir die Möglichkeit, das Studium am gleichen Ort fortzuführen.

Beratung

Studienfachberatung
Ansprechpartnerin Heike Vögler
Telefon +49 151 24003657
E-Mail info@lt.hs-fulda.de

Zentrale Studienberatung
Ansprechpartnerin Anne Katharina Leßmann
Telefon +49 661 9640-1431
E-Mail anne.lessmann@verw.hs-fulda.de

Bewerbung und Immatrikulation

Studienbüro
Telefon +49 661 9640-1420
E-Mail bewerbung.application@hs-fulda.de
Internet hs-fulda.de/bewerbung

Postanschrift und Homepage des Studiengangs

Hochschule Fulda
Leipziger Str. 123 | 36037 Fulda

Internet hs-fulda.de/bsclt

Hochschule Fulda
University of Applied Sciences

© Trostheimer Design.

09|22

Credits: Uli Mayer

Fachbereich
Lebensmitteltechnologie

LT

Lebensmitteltechnologie

Bachelor of Science (B. Sc.)

Hochschule Fulda
University of Applied Sciences

LT

Lebensmitteltechnologie

Bachelor of Science (B. Sc.)

»Durch interessante Praktika verknüpfen wir die Theorie mit der Praxis und werden bestens auf das Berufsleben vorbereitet.«

Madlen Luy, 6. Semester

Um was geht's?

Der Bachelor Lebensmitteltechnologie ist ein interdisziplinärer und praxisnaher Studiengang. Dabei beschäftigen sich Lebensmitteltechnologinnen und -technologen mit sämtlichen Phasen der Lebensmittelherstellung: Von der Rohstoffgewinnung und Anlagenplanung über die Produktion von sicheren Lebensmitteln im industriellen Maßstab bis hin zur Qualitätssicherung.

Neben der Anwendung moderner Techniken wird die Verarbeitung von Lebensmitteln nach technologischen, naturwissenschaftlichen und ökonomischen Gesichtspunkten betrachtet. Dabei ist das Studium an der Hochschule Fulda weitreichend über die Bereiche pflanzliche und tierische Lebensmittel, Getränke sowie pharmazeutische und kosmetische Produkte aufgestellt.

Für wen ist das was?

Wer sich für naturwissenschaftliche und technische Themengebiete interessiert und Spaß an ingenieurwissenschaftlichen Aufgaben hat, der ist im Fachbereich Lebensmitteltechnologie genau richtig. Eine starke Praxisorientierung und vielseitige Projektarbeiten ermöglichen ein abwechslungsreiches Studium, bei dem sich alles »rund um Lebensmittel« dreht.

Wie läuft das Studium ab?

- Sie erwerben in einer praxisnahen Ausbildung technisches und technologisches Wissen, um Herstellungsprozesse auf großen Industrieanlagen analysieren und steuern zu können.
- Sie vertiefen ihr naturwissenschaftliches Verständnis, um physikalische, chemische und biologische Verfahren bei der Verarbeitung von Rohstoffen und Lebensmitteln anzuwenden.
- Durch eine Vielzahl von Praktika wird innerhalb der 7 Semester theoretisches Wissen gefestigt und die Studierenden auf die beruflichen Anforderungen vorbereitet.
- Innerhalb des umfangreichen Angebots an Wahlpflichtmodulen haben Sie die Möglichkeit, Interessenschwerpunkte zu setzen.

Studienplan – Lebensmitteltechnologie (B. Sc.)

1. Semester 30 Credits	2. Semester 30 Credits	3. Semester 30 Credits	4. Semester 30 Credits	5. Semester 30 Credits	6. Semester 30 Credits	7. Semester 30 Credits
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde	Sensorik	Projekt	Lebensmittel-technologie III	Qualitäts-management	Praxisphase
Mathematik I	Mathematik II	Thermische Verfahrenstechnik	Lebensmitteltechnologie/ -verfahrens-technik	Haltbarmachung und Verpackung	Ausgewählte Kapitel der Lebensmittel-technologie	
Grundlagen Lebensmittel-ingenieurwesen	Lebensmittelmikro-biologie	Betriebswirtschaftliche Funktionen	Statistik für Ingenieur*innen	Lebensmittelrecht	Wahlpflichtmodule zum Beispiel: Pharmazeutische Technologie Lebensmittel-analytik Immunologie Mess-, Steuer- und Regelungstechnik	
Allgemeine Chemie	Organische Chemie	Lebensmittelchemie	Biochemie der Lebensmittel	Wahlpflichtmodule zum Beispiel: Produkt-entwicklung Kostenmanage-ment/Controlling Trocknungstechnik		Bachelorthesis
Physik	Physikalische Chemie	Lebensmittelhygiene	Grundlagen und Physiologie der Ernährung			
Management in Lebensmittel-Unternehmen	Lebensmittel-technologie I	Lebensmittel-technologie II	Mechanische Verfahrenstechnik			